РУБРИКА: Локално интервју

НАДНАСЛОВ: Слободен Чокревски, еден од основачите на „Слоу фуд“ – Македонија

НАСЛОВ: Светот е поле и за гастрономски натпревар на народите



Светската организација „Слоу фуд“, во чија пирамида на залагања на врвот е грижата за добра, чиста и правична храна, повеќе од 10 години има своја локална единица и во Македонија. Гастро-ентузијасти и хедонисти, од една страна, но и активисти за заштита на биодиверзитетот на земјата и на она посебното, автентичното што го има секој народ – вака можат да се опишат и групата луѓе, основачи на „Слоу фуд“ – Македонија. Меѓу нив е и Слободен Чокревски, доктор по ветеринарна медицина и асистент на Ветеринарниот факултет во Скопје, голем познавач на виното и на храната, кој е предводник на конвивиумот на „Слоу фуд“ во Скопје и задолжен за „угостителските“ проекти на оваа организација. Со убава храна и со вино, со него разговаравме за традиционалните македонски специјалитети и за нивното место на менијата на македонските угостителски објекти, за улогата на готвачите и на туристичките водичи во промовирањето на она што е автентично, наше, како и за идните проекти на организацијата.

Кои се „најпресните“ проекти на „Слоу фуд“ во Македонија, поврзани со угостителството?

Имаме повеќе проекти, од кои би го истакнал формирањето на Алијансата на шефови готвачи минатата година, концепт преземен од централната организација на „Слоу фуд“. Во нашата алијанса нè интересираат готвачи што ќе ги познаваат локалните производители, ќе ги користат нивните производи, како и производите од президиумите на „Слоу фуд“ во нивното готвење и ќе ги промовираат.
Со алијансата почнавме лани, на настанот „Тера мадре“ во Битола и досега во неа има неколку млади шефови готвачи, од кои најмногу работевме со Филип Чаловски, со кого успеавме да го донесеме познатиот шеф готвач Џанфранко Киарини. Со Киарини одевме по пазари, по бачила... и нему најголем впечаток му остави свирипилето, па направи една своја верзија со мед, тартуфи и со сирење на овој традиционален македонски рецепт, наменета за гала-ресторани. Нашата идеја е, всушност, тоа – да покажеме дека нашите традиционални производи не мора да бидат само фрлени на чинија, туку дека можат да бидат модерно аранжирани и да бидат дел од мени за висока кујна.
Така, Киарини одржа и еднодневен семинар, кој го посетија околу 35 готвачи од различни угостителски објекти во Македонија. Тој предаваше на повеќе теми, меѓу кои и за аранжирање на храната – какви чинии се користат, кои додатоци, што со што оди, затоа што храната е и визуелно доживување, не е само вкус. Семинарот беше интересен за готвачите и, на крајот, сите беа задоволни.
Сакаме и понатаму да носиме славни готвачи што ќе ни помогнат во издвојувањето на вистинските македонски вкусови, затоа што нам многу работи ни проаѓаат незабележани бидејќи ни се секојдневни, па не ги доживуваме како нешто автентично македонско.

Која е главната идеја што сакате да им ја пренесете на нашите готвачи?
Сакаме нашите готвачи да користат локална, сезонска храна. Не мора менијата да имаат 150 ставки! Погледнете ги ресторaните во Франција и во Италија – таму има три-четири предјадења, четири-пет јадења, три-четири десерти, неколку салати и супи. И тоа треба да се менува со сезоната. Еве, денес, нема каде да излезете во Скопје и да нарачате јагнешко со спанаќ. А пролет е и сега му е сезоната, така? Затоа се обидуваме нашата филозофија во угостителството да ја внесеме преку готвачите – готвачот е медиумот што треба тоа да го пренесе од производителот до консументот.

Кога сме кај македонската храна, неодминливо е и прашање за македонското вино. Што работите на тоа поле?
Во „Слоу фуд“ имаме дел што се занимава и со „slow wine“. Нашата филозофија е да ги поддржуваме малите производители, кои внимаваат производството да биде органско, био или биодинамичко. Исто така, во нашите конвивиуми имаме едукации поврзани со спарување на храна и вино, каде што дегустираме одредени сорти и едуцираме различни групи на луѓе. И на салонот за вино, за кој пишувавте, држев работилница за спојување на храна, во којашто се обидував да им објаснам на луѓето дека несоодветна храна со вино влијае негативно и на храната и на виното и добиваме многу лош вкус. А, со добрата спојка, добиваме сосема нов квалитет и многу подобар вкус. Луѓето, можеби, и не внимаваат и не знаат дека тоа е така, но тоа е многу важно и за угостителите и за сите што работат во овој сектор (келнери, сомелиери).
По создавањето президиум на сортата станушина како единствена автохтона македонска сорта и влегувањето во светската Арка на вкусови на „Слоу фуд“, сега сакаме да го заштитиме како македонски специјалитет и комињакот – македонско зимско младо вино, кое трае од ноември

до март и оди со зимски јадења, како сарми, прасечко, подварок... Проблемот е во тоа што комињакот не може да се амбалажира и да се задржува, тоа е производ што трае само во бочвата, на местото каде што се консумира. Комињакот е нешто што повеќето македонски куќи традиционално го имале во визбата, а денес со комерцијализацијата, полека изумира. Но, тоа е нешто уникатно, што го имаме само ние и токму тоа нè поттикна да работиме на него. Инаку, нашиот конвивиум во Скопје со помош на еден проект од ЕУ и на еден експерт од Франција, има формирано тренинг-центар за вински советници во винарницата „Камник“, кој е акредитиран во Центарот за образование на возрасни и во Министерството за образование, а дипломата што се добива е признаена и со печат од Министерството и занимањето е влезено во националната класификација како „вински советник“. Во рамки на тренинг-центарот, во текот на два месеци ги едуцираме луѓето за почвата, тероарот, климата, лозарството, правењето вино (црвено, бело, пенливо), па зреењето, чувањето, сомелиерството, спарувањето на храната со виното и за вински маркетинг. Досега низ тренинг-центарот имаат поминато три генерации, при што повеќе од 50 луѓе стекнаа диплома „вински советник“.

Колку реално успевате на угостителите да им ја приближите филозофијата на „Слоу фуд“ за да почнат да ја применуваат во практика?

Ние по природа сме големи традиционалисти и тешко прифаќаме нови работи, а ако прифатиме нешто, до крај се оди со тоа. За жал, кај нас традиција станаа пилешки прсти и поховани работи. Тоа никогаш не се јадело во Македонија. Скара не се јадело толку често – било еднаш во сто години. Но, на угостителите веројатно најлесно им е да го фрлат месото на скара и да го испечат.

Дали проблемот го гледате во готвачите или во сопствениците?

И кај едните и кај другите. Најголем дел од ресторaните во регионот, на Медитеранот, па дури и во Америка, зборувам за малите ресторани, се семејни – да речеме, сопственикот е на каса и во набавка, жената е во кујна, децата се келнери. Профитот е тој што тие како четири-пет плати го земаат назад и така се одржуваат. Затоа и внимаваат на секоја ситница околу храната, набавката и на состојките што доаѓаат во ресторанот. Сепак, тоа е семеен бизнис.

Кај нас работите се поставени на други основи, а и ресторaните „кубурат“ со готвачи. Тие што имаат подобро образование, наоѓаат работа надвор од земјата, на бродови, што и не е така лошо – таму стекнуваат нови искуства. Односно, за нив е добро, но за нашава сцена е многу тешко, затоа што станува проблем да најдете добри готвачи и обучени келнери. Од разговори со многу сопственици на ресторани, тоа е многу сериозен проблем и една од причините зошто по ресторaните малку се готви традиционална храна.

Можете ли да наброите неколку традиционални македонски специјалитети што сметате дека треба да се најдат на менијата во нашите ресторани?

Сè зависи од сезоната. Еве, сега е пролет, а никаде нема шкето, капама, спанаќ со јагнешко, јагнешко со магданос... А сега им е времето. Тука доаѓаат и ширдени, кукуреци, јатки, крезли... Понекаде може да се најде по нешто и од ова, но освен што ќе ги потпржат и ќе ги стават во чинија, некој не се труди да направи нешто повеќе, да го зготви или да го аранжира традиционалниот рецепт на поинаков начин. На пример, во светот е хит готвењето на ниска температура на подолго време. И Киарини ни готвеше филе од дива свиња по методот сувид (sous vide).

Еднаш ми се јави пријател да ме праша каде може да јаде полнети пиперки. На почеток на септември во Македонија, кога пиперките ги има „со багери“ на пазар! Во неколку ресторани прашав, ми рекоа: „Ако нарачаш за утре, ќе има“. Значи, на менито немаме базични работи, кои треба секогаш да им се нудат и на домашните гости и на туристите.



Кога ги спомнавте туристите – каква ви е соработката со туристичките водичи, затоа што тие се главна алка во пренесувањето на нашата култура на туристите?

Честопати ова го имам кажано и во други интервјуа и сакам и тука да го повторам. Бидејќи многу патувам, ги гледам водичите на другите земји, а ги читам и гастрономските водичи за Македонија. Тие велат: ќебапчиња и бурек. Е па, извинете, ние не сме ќебапчиња и бурек, не завршува тука нашата приказна. Ние имаме да понудиме многу повеќе! Тоа е дел од работата што ние ја сакаме. Туристичките водичи се еден вид посредник, кој треба да ги пренесува овие работи на туристите што сакаат да загребат малку под површината и да видат каде дошле и во која земја, сакаат да пробаат нешто национално, сакаат и да слушнат некоја македонска приказна. Честопати и приказната го продава јадењето и најмногу виното, а тие приказни треба некој да ги знае, односно и водичите треба да имаат минимум гастрономско познавање.

Во која насока одат активностите на „Слоу фуд“ поврзани со туризмот на светско рамниште?
2017 година е година кога интерно „Слоу фуд“ – Македонија ќе се посвети многу сама на себе, при што една од работите на кои ќе се посвети ќе биде и воспоставување на условите за „Слоу фуд травел“, нешто што како светски новитет во движењето „Слоу фуд“ беше претставено во септември минатата година на „Тера мадре“ во Торино. Предизвикот на „Слоу фуд“ – Македонија е да почне со мапирањето на сите производители од мрежата на „Слоу фуд“, кои имаат некаков капацитет за примање луѓе, организирање дегустација и за едукација, но и за обучување на туристичките водичи, кои ќе се поврзат со локалните производители.
Нашата мисија е луѓето да ги научиме да ја препознаваат храната, да ги препознаваат традиционалните работи и да бидат спремни да ги поддржат, со тоа што ќе ги купуваат и ќе спречат нивно исчезнување. Тоа не значи дека не треба да вкусуваат и други работи што не се македонски, туку дека и нашето треба да биде презентабилно за луѓе што доаѓаат од страна и да нè претставува како култура.

За годинава имате ли веќе зацртано некои активности?
Носењето на шефот готвач Киарини минатата година и неговата промоција на свирипилето, со која тоа влезе во менито на некои ресторани, ни покажа дека ова е вистински пристап, па затоа во преговори сме со уште неколку готвачи да ги донесеме, да ни гостуваат во Македонија и да направат гала-вечери. Исто така, аплицираме со некои проекти во ЕУ преку програмата „Еразмус плус“, каде што ќе правиме работилници за сензорна анализа на храната и лаборатории за сензорна анализа на храната, каде ќе се врши дегустација и ќе се обучуваат луѓе за дегустација и познавање на храна. Тоа е еден дел од подигнувањето на гастрономската култура во Македонија.

За крај, едно културолошко прашање. Ако храната е дел од културата и од идентитетот на еден народ, што говори нашата храната за нас?
Нашата храна говори дека ние не си ја чуваме! Не е доволно само да се чукаме во гради и да викаме дека сме Македонци, а ништо да не правиме за зачувување на тоа што е наше. Како што рекол Гоце Делчев, „Јас го разбирам светот како поле за културно натпреварување на народите“, светот е поле и за гастрономско натпреварување на народите. Имаме прекрасни состојки, прекрасни зеленчуци, прекрасни вкусови. Тоа е нашиот идентитет, а не празното чукање во гради дека сме Македонци на маса со пилешки прсти и со турбофолк-музика. Тоа не е нашата гастрономија, тоа не сме ние!

Интервјуто е превземено од печатеното издание на магазинот „IN HORECA“
Разговараше: Наташа Атанасова
Фото кредит © Мартин Јовевски

РАМКА 1:
Во светската Арка на вкусови на „Слоу фуд“ како традиционални македонски, досега се заштитени пет производи:

- слатко од диви смокви
- буковска пиперка
- македонска медоносна пчела

- планински сирења од Маврово-Река
- грозје станушина

РАМКА 2:
Нашата идеја е да покажеме дека нашите традиционални производи не мора да бидат само фрлени на чинија, туку дека можат да бидат модерно аранжирани и да бидат дел од мени за висока кујна.

РАМКА 3:
Гастрономските водичи за Македонија велат: ќебапчиња и бурек. Е па, извинете, ние не сме ќебапчиња и бурек, не завршува тука нашата приказна. Ние имаме да понудиме многу повеќе!